



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## KURU FASULYE EZMESİ SALATASI

Kullanılacak malzeme: 250 gram iri kuru fasulye,  
1 kahve fincanı limon suyu,  
1+1/2 kahve fincanı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz.  
3-5 yaprak maydanoz,  
5-10 zeytin,  
6 kırmızı turp.

Yapımı: Bir gece önceden ıslatılan fasulyelerin suyunu dökmeli. Sonra fasulyeleri bir tencereye koymalı. Üstünü örtecek kadar su ve bir çorba kaşığı tuz koyduktan sonra kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Fasulyeler pişip çatlamaya başlayınca tencereyi ateşten indirmeli ve suyunu süzmeli. Fasulyelerin kabuklarını ayıklayıp atmalı ve bunları pompresten veya kıyma makinesinden iki defa geçirerek püre durumuna getirmeli. Fasulye ezmesini salata servis tabağına koyduktan sonra tuzlamalı, limon suyuyla zeytinyağını döküp püreyi iyice karıştırmalı. Sonra fasulye ezmesini bir çatalla düzlemeli. Zeytin, ayıklanmış kırmızı turp ve maydanozla süsleyip sofraya çıkarmalı. Anadolu'nun bazı bölgelerinde maydanoz yerine taze nane de koymaktadırlar.

---